

# 4月 給食たより






令和8年4月号  
棚倉町学校給食センター



ご入園、ご入学、ご進級おめでとうございます。

給食ではみなさんの健康を考えて、「安全・安心・おいしく」をモットーに学校給食作りに努めたいと思っております。

## 棚倉町の学校給食内容

<p>ちさんちしょう すいしん 〔地産地消の推進〕</p> <p>・棚倉町でつくられた旬の野菜や農産物をできるだけ使うようにしています。</p> <p>地産地消により、教育的効果を推進していきたいと思っております。</p> 	<p>あんぜん きゅうしょく 〔安全でおいしい給食〕</p> <p>・良質で、安全性の高い材料や食品を選びます。(できるだけ国産品を使います。)</p> <p>・汁物の塩分は0.7%で提供します。</p> <p>無添加</p> 	<p>しょくぶんか けいしょう 〔食文化の継承〕</p> <p>・日本に昔から伝わる郷土料理や、行事食などをとりいれます。</p> <p>・日本食(和食)の良さをとりいれた給食を実施します。</p> 
<p>じっし 〔テーブルマナーの実施〕</p> <p>・各小学校の6年生を対象に食事のマナー体験学習を実施します。</p>	<p>きぼうこんだて じっし 〔希望献立の実施〕</p> <p>・各学校、園で目的のある希望献立を考えてもらい、献立にとりいれます。</p> <p>栄養のバランス</p> 	<p>えいせい はいりょ ちょうり 〔衛生に配慮した調理〕</p> <p>・食中毒予防に配慮した献立作りや、衛生管理基準にそった作業をします。</p> <p>衛生☆</p> 

☆ 棚倉町学校給食センターではおよそ1,190人分の給食を12人の調理員で作っています。

### <食数>

小学校3校 610食、中学校1校 360食、幼稚園3園 220食  
計 1,190食分(基本数)の給食を作ります。

### <給食の形態>

米飯……月、火、木、金曜日(一カ月に1~2回めん給食)  
パン……水曜日



## 給食から学べること

- 健康によい食事のとり方
- 地域の産業
- 伝統行事や行事食
- 環境への配慮
- 日本や世界の食文化
- 感謝の心 など



◎ 今年度の放射性物質の検査については、昨年同様「一食分まるごと検査」を週1回実施します。

☆ 棚倉町のホームページ内の「棚倉町学校給食センター」に学校給食の写真を毎食更新しています。ぜひご覧ください。

